



**CONTRATTO**  
1867

## BLANC DE BLANCS PAS DOSÉ

ALTA LANGA DOCG

2016

### DENOMINAZIONE

**DENOMINAZIONE VINO:** Alta Langa DOCG

**VARIETÀ UVA:** 100% Chardonnay

**FORMATI DISPONIBILI:** 750 ml - 1.500 ml

### VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura, l'uva passa nella pressa dove si effettua una leggerissima pressione. Otteniamo così il mosto fiore, ovvero la parte più preziosa del succo. La prima fermentazione ha luogo in vasche d'acciaio a temperatura controllata; seguono circa 9 mesi di affinamento sempre in acciaio e infine l'imbottigliamento. La seconda fermentazione in bottiglia è seguita da almeno 40 mesi di affinamento sui lieviti. Il remuage avviene manualmente

**TIRAGGIO:** circa 9 mesi dopo la vendemmia

**AFFINAMENTO SUI LIEVITI:** almeno 40 mesi

**DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA:** zero

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino brillante

**PROFUMO:** al naso è floreale e fragrante, con sentori di mandorle, frutti tropicali e brioche

**GUSTO:** al palato è avvolgente ed elegante, con delicate note di piccoli fiori bianchi e note minerali. Il perlage è fine ed incredibilmente avvolgente

### CARATTERISTICHE TECNICHE

**GRADO ALCOLICO:** 12.5% Vol.

**ACIDITÀ:** 8.7 g/l

**RESIDUO ZUCCHERINO:** 0.86 g/l

